

Together with



Impressum

Editore e responsabile del contenuto:  
Società Cooperativa Turistica Alta Badia  
Str. Col Alt 36  
39033 Corvara (BZ), Italia  
Telefono: +39 0471 836176  
E-Mail: info@altabadia.org  
Sito web: altabadia.org

Progettazione e layout:  
Evidenzia.it

Foto e crediti fotografici:  
Alex Moling

Stampa:  
Mellow Design

Avviso:  
Tutti i contenuti e le immagini presenti in questa brochure sono protetti da copyright. Il loro utilizzo o diffusione sono vietati senza esplicita autorizzazione.

Stampato su carta 100 % riciclata, prodotta senza l'uso di sbiancanti a base di cloro.

www.altabadia.org

04./05./06.09.2026

Badia - La Crusc

Festa  
di pan



ALTA  
BADIA  
DOLOMITES · ITALY

04./05./06.09.2026

Badia - La Crusc

Festa  
di pan

Festa del pane

Brotfest

Bread festival

04.09. - 14:00

Trekking



Ütia L'Tamá - Lüch Alfarëi

### Dalla terra al forno

Viaggia oggi nella nostra tradizione durante un'escursione guidata tra i campi per scoprire insieme a Helga, la nostra esperta di erbe, la storia del pane.

Visitiamo un antico mulino e un forno storico, dove Matteo, contadino del maso Alfarëi, ci mostra e spiega come venivano utilizzati.

• Prenotazione presso i nostri uffici o online.

### Vom Feld zum Ofen

Reise heute in unsere Tradition während einer geführten Wanderung vorbei an Feldern, um gemeinsam mit Helga, unserer Kräuterexpertin, die Geschichte des Brotes zu entdecken.

Wir besuchen eine alte Mühle und einen historischen Backofen, wo uns Matteo, Bauer auf dem Alfarëi-Hof, zeigt und erklärt, wie damit gearbeitet wurde.

• Anmeldung in den Tourismusbüros oder online.

05.09. - 17:00

Racconti  
e tradizioni



Ütia L'Tamá

### Pane, tradizioni e racconti

Vivi oggi una serata speciale ricca di racconti, tradizioni e sapori intorno al pane! Tra storie di tempi passati, ricette e sapori locali, ascolteremo chi ogni giorno vive la cultura del territorio. Non mancheranno i canti popolari e un gustoso aperitivo.

### Brot, Brauchtum und Geschichten

Erlebe heute einen Abend voller Geschichten, Traditionen und Geschmack rund ums Brot! Mit Erzählungen von alten Zeiten, Rezepten und lokalen Aromen hören wir denen zu, die die Kultur der Region täglich leben. Das Ganze wird von Volksliedern und einem besonderen Aperitif begleitet (*in italienischer Sprache*).

06.09. - start 11:00

Festival

Ütia L'Tamá

4a Gspönn

### FOOD Pan de siara cun erbes salvaries

Ravioli al pane di segale ripieno di ortiche con burro aromatizzato alla trigonella

Roggenbrot-Ravioli mit Brennesseln und Brotkleebutter

Rye bread ravioli filled with nettles and butter flavored with fenugreek

### PLUS La bla por le pan da vigni de

Scopri il grano che coltiviamo per fare il pane e crea una ghirlanda con le spighe del nostro grano!

Entdecke das Getreide, das wir für unser Brot anbauen und gestalte einen Dekokranz aus den Ähren unseres Getreides.

Discover the grain we grow to make our bread and create a wreath with the ears of our grain!

### KIDS I fajun se da erbes por l'pan

Prepariamo il sale alle erbe di montagna per il pane!

Lass uns Bergkräutersalz für das Brot machen!

Let's make mountain herb salt for the bread!

Ütia La Crusc

Bruno Pizzinini

### FOOD Pücia

Cotoletta di vitello con impanatura di "pücia" e contorno di insalata di patate

Kalbsschnitzel mit „Pücia“-Panade und Kartoffelsalat

Veal cutlet with "pücia" breading and a side of potato salad

### PLUS Recorc da inlaota

Una raccolta di foto d'epoca racconta la storia del pane e delle mani che lo hanno impastato.

Historische Bilder erzählen die Geschichte vom Brot und den Händen, die es mit Sorgfalt geknetet haben.

Old photographs share the story of the bread and the hands that lovingly kneaded it.

Ütia Lé

Harfonika

### FOOD Pan cun erbes dla munt

Mix di cereali mantecato con rape rosse, mousse al formaggio di malga e speck croccante, servito in una ciotolina fatta di pane casereccio alle erbe di montagna

Getreidemix mit Rote-Bete-Creme, Almkäsemousse und knusprigem Speck, serviert in einem Schälchen aus hausgemachtem Bergkräuterbrot

Creamy cereal mix with beetroot, mountain cheese mousse, and crispy speck, served in a bowl made of rustic mountain herb bread

### PLUS Le furn da pan

Vivi l'esperienza del pane fatto a mano nel forno tradizionale, con Nikolas Seppi.

Brotbacken im traditionellen Ofen mit Bäckermeister Nikolas Seppi.

Live the experience of baking handmade bread in the traditional oven, with Nikolas Seppi.

### KIDS I arjignun cësc dal pan

Intreccia il tuo cesto del pane – come una volta!

Brotkörbe selbst flechten – wie früher!

Wave your own bread baskets – the traditional way!

Ütia Nagler

Anita Obwegs & Philipp Schörghuber

### FOOD Jüfa cun bocuns

"Jüfa" – un tipico piatto contadino

„Muas“ – ein traditionelles Bauerngericht

"Jüfa" – a traditional peasant dish

Ütia Ranch da André

Maschlmusig



### FOOD Pan fosch

Zuppa di pane nero

Schwarzbrotssuppe

Rye bread soup

### PLUS Le laur da paura

Storie, immagini e strumenti della tradizione contadina.

Geschichten, Bilder und Werkzeuge der bäuerlichen Tradition.

Stories, images and tools of rural tradition.

### KIDS Pech por n de!

Fornaio per un giorno: cuoci il pane sul bastone!

Bäcker für einen Tag: back dein eigenes Stockbrot!

Baker for a day: bake your own stick bread!

Lüch Alfarëi

Hilda & Paul Schuen

### FOOD La picera marëna

Merenda con pane locale e prodotti del maso

Jause mit lokalem Brot und Produkten vom Bauernhof

Snack with local bread and farm products

### PLUS Le morin che roda ciamó incö

Il vecchio mulino prende vita e ti mostra tutto il suo ingegno senza tempo. Potrai anche vedere da vicino antiche attrezzature usate un tempo nei campi.

Die alte Mühle dreht sich wieder und zeigt ein Stück lebendige Geschichte. Du wirst auch alte landwirtschaftliche Geräte aus nächster Nähe entdecken.

The old water mill comes back to life and reveals its timeless ingenuity. You can also take a closer look at traditional tools once used in the fields.